

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OT	4

Professor/a de contacte

Nom: José Luis García Victorino

Correu electrònic: joseluis.garcia@uab.cat

Equip docent

Roger Calaf Ferre

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No són necessaris

Objectius

A final de curs l'alumne/a haurà de/d':

1. Conèixer els aspectes enològics i gastronòmics generals
2. Conèixer la vinculació entre gastronomia, enologia i cultura.
3. Conèixer les principals polítiques de promoció gastronòmica
4. Conèixer les característiques dels règims de qualitat dels productes alimentaris (DO, DOP, IGP, ETG)
5. Conèixer les motivacions gastronòmiques.
6. Identificar els diferents tipus de raïm i processos de vinificació.
7. Les influències del clima i del terra en el procés vegetatiu de la vid.
8. Gestionar les compres i la possible creació d'un celler.
9. Saber promocionar i gestionar la carta de vins.
10. Tindre els coneixements bàsics per el maridatge del vins i ofertes culinàries.

Competències

- Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
- Aplicar els conceptes relacionats amb la creació i la posada en marxa, l'adquisició, el manteniment i la conservació d'equipaments d'instal·lacions hoteleres i de restauració en condicions de sostenibilitat energètica i viabilitat econòmica.
- Definir i aplicar els objectius, les estratègies i les polítiques comercials a les empreses d'hoteleria i de restauració.
- Demostrar iniciativa i esperit emprenedor en la creació i la gestió d'empreses, projectes, activitats i productes dels sectors de l'hoteleria i de la restauració en un entorn complex i canviant.
- Demostrar que coneix el sistema de producció i el procediment operatiu del servei de restauració.
- Demostrar que coneix i entén els principis bàsics de la nutrició humana i les repercussions que té sobre la salut, així com la seva aplicació a l'alimentació.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
- Treballar en equip.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.
2. Aplicar a tota unitat d'explotació del sector de la restauració la iniciativa i l'esperit emprenedor en la creació i la millora.
3. Aplicar els coneixements teòrics i pràctics en el servei de restauració a la gestió de les empreses.
4. Aplicar la política comercial a les empreses de restauració.
5. Aplicar les claus de la nutrició humana amb criteris saludables en l'elaboració i l'expedició dels aliments dels establiments de restauració.
6. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
7. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
8. Gestionar i organitzar el temps.
9. Identificar i aprendre els criteris necessaris per seleccionar els equipaments i instal·lacions idonis del sector de la restauració des del punt de la viabilitat econòmica i energètica.
10. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
11. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.
12. Treballar en equip.

Continguts

PART ENOLOGIA:

1. La Planta.
 - a. Estudi de la Planta.
 - b. Estudi dels diferents tipus de varietat.
 - c. Cicle vegetatiu de la Planta. La Verema.
2. La climatologia i el "Terroir".

- a. Influència en els tipus de terreny
- b. Influència del Clima
- 3. Estudi de les Vinificacions.
 - a. Les Fermentacions i vista del Celler
 - b. La vinificació dels Blancs
 - c. La vinificació del Rosats
 - d. La vinificació del Negres
 - e. La vinificació dels Escumosos
 - f. Els vins Especials
 - g. Els Destil·lats
- 4. Geografia Vinícola.
 - a. Espanya (Coneixement i estudi de les DO)
 - b. França (Coneixement i estudi de les AOC)
 - c. Resta d'Europa
 - d. Amèrica i vins el Nou Món (Sud-àfrica, Nova Zelanda, Austràlia)
- 5. Estudi del Celler
 - a. Merchandasing
 - b. Acomodament del Celler Central
 - c. Celler de dia i Armaris Conservadors
 - d. La Carta de Vins

PART GASTRONOMIA

- 1. Gastronomia i conceptes introductoris
 - a. Gastronomy, Food, Culinary
 - b. El valor de la gastronomia dins la societat
 - c. La gastronomia com a motivació
- 2. Gastronomia i cultura
 - a. Patrimoni gastronòmic
 - b. Cultura, religió i gastronomia
 - c. Autenticitat, tradició i gastronomia local
- 3. Gastronomia i territori
 - a. Cuines i tradicions gastronòmiques al món
 - b. Gastronomia i globalització

4. Oferta lúdicogastronòmica
 - a. Festes, fires i esdeveniments
 - b. Rutes
 - c. Museus
 - g. Gastrohotels
 - c. Tallers
 - d. Visita a productors
 - e. Restaurants
5. Gastronomia, qualitat i noves tendències de consum
 - a. DOP, ETG, IGP
 - b. Slowfood vs. Fastfood
 - b. Vegetarians, vegans, crudívors, crudivegans, etc.
6. Gastronomia i màrqueting
 - a. La gastronomia com a eina de promoció
 - b. Principals estratègies en màrqueting
7. L'experiència gastronòmica
 - a. Satisfacció i expectatives
 - b. Perfils de consumidor (gourmets, foodies, aventurers...)
8. Polítiques europees en matèria gastronòmica
 - a. Catalunya Regió Europea de la Gastronomia

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Teòriques	39	1,56	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	3, 8, 9, 10, 11, 12
Tipus: Autònomes			
Elaboració de treballs	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 12
Estudi i lectura de material	15	0,6	1, 6, 9, 11

Idioma d'impartició: Castellà

L'assignatura té tres dinàmiques de funcionament paral·leles:

a) Metodologia de la part teòrica de l'assignatura

Explicació a classe de les diferents parts del temari mitjançant classe magistral al llarg de les setze setmanes lectives de l'assignatura. Les classes comptaran amb suport audiovisual (presentacions en Power Point).

b) Metodologia de la part pràctica de l'assignatura

Al llarg del curs es proposarà la realització de diversos exercicis pràctics, relacionats amb la part teòrica de l'assignatura, es començaran a l'aula i si cal hauran de ser finalitzades fora de l'horari de classe. Les pràctiques comporten el lliurament d'un document en format digital per a avaluació.

c) Metodologia del funcionament del Campus Virtual

La plataforma del Campus Virtual s'emprarà com a complement d'informació i mitjà de comunicació alternatiu a l'aula entre alumnes i professor. Al Campus Virtual hi haurà material complementari a la teoria en format digital, enllaços a pàgines web, el programa de l'assignatura, així com les pràctiques (que també s'hauran de lliurar a través del Campus Virtual) i les qualificacions.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats Aula	15%	17	0,68	2, 3, 4, 5, 6, 8
Cas Pràctic	15%	17	0,68	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 12
Presentacions	20%	20	0,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12
Prova Avaluació	50%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

DOS OPCIONS D'AVALUACIÓ

A) CONTINUA AMB PROVA D'AVALUACIÓ FINAL (AC):

El sistema d'avaluació s'organitza amb la presentació d'activitats autònomes (pràctiques, comprensió de textos individuals, treballs de grup i/o individuals, exposicions a l'aula, exercicis avaluadors -si s'escau-, etc.) més la prova final d'avaluació contínua d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats.

El professor titular de la matèria establirà al principi de curs la relació d'activitats a realitzar, dates i periodicitat del lliurament, avaluacions, etc. amb el percentatge d'incidència sobre la nota final de tots els continguts objecte d'avaluació contínua, així com el corresponent al de la prova final d'avaluació contínua.

Per poder seguir correctament aquest sistema d'avaluació continua es requereix un mínim del 80% d'entregues de les activitats i tasques encomenades en la periocitat establerta pel professor abans de la prova final d'avaluació continua.

Els alumnes que no superin l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes amb anterioritat.

B) AVALUACIÓ ÚNICA: Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre.

Alumnes que no hagin seguit l'avaluació continua amb opció de presentar-se a l'examen final (prèvia petició d'avaluació única a gestió acadèmica en els períodes que el calendari acadèmic-administratiu indiqui):

Hauran de lliurar abans de la data d'aquest examen, les activitats, tasques o treballs corresponents dins del períodes que s'estableixin.

El calendari de lliurament, continguts i altres informacions al respecte, es publicaran al Campus Virtual de l'assignatura.

Activitats lliurades 30%

Examen Final 70%

Nota.- per poder aplicar aquests percentatges caldrà obtenir una qualificació mínima d'un 4 sobre 10 en cada part.

RE-AVALUACIÓ:

Només alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5. La qualificació d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final.

Modalitat d'examen a definir pel professorat de l'assignatura.

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre.

La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant es presenti a menys de la meitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final.

Bibliografia

ENOLOGIA

CALLEC, CHRISTIAN. LA ENCICLOPEDIA DEL VINO. Editorial libsa, Madrid, 2002

MUÑOZ RAMOS, JOAN; AVILA GRANADOS, JESÚS. TODOS LOS VINOS DEL MUNDO. Editorial Planeta

BOURGUIGNON, PH. L'ACCORD PARFAIT. Editorial Hachette, 1997

MUÑOZ RAMOS, JOAN. ENCICLOPEDIA DE LOS ALCOHOLES. Editorial Planeta

PEYNNAUD, E. ENOLOGIA PRACTICA. Editorial Mundi Prens, 1993

RUIZ HERNANDEZ. LA CATA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS VINOS. Editorial A. Madrid Vicente, 1995

GASTRONOMIA

Alonso, Abel, & O'Neil, Martin (2009). Wine tourism in Spain: the case of three wine regions. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*(57), 405-420.

Bourdieu, Pierre (2002). *La Distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México D.F.: Taurus.

Charters, Steve, & Ali-Kngiht, Jane (2002). Who is the wine tourist? *Tourism Management*, 7(2), 311-319.

Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.

Getz, Donald (2000). *Explore Wine tourism, management, development and destinations*. New York: Cognizant communication corporation.

Medina, Francesc Xavier, & Tresserras, Jordi (2008). Turismo enológico y rutas del vino en Catalunya. Análisis de casos: D.O. Penedès, D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant. *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*(6), 493-509.

Bruwer, Johan, Pratt, Marlene, Saliba, Anthony, & Hirche, Martin (2017). Regional destination image perception of tourists within a winescape context. *Current Issues in Tourism*, 20:2, 157-177.

Scorrano, Paola, Fait, Monica, Iaia, Lea, Rosato, Pierfelice, (2018) The image attributes of a destination: an analysis of the wine tourists' perception. *EuroMed Journal of Business*.

Dixit, Saurabh Kumar (2021). *The Roudledge handbook of gastronomic tourism*. New:York: Roudledge.

Programari

No n'hi ha

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català/Espanyol	primer quadrimestre	matí-mixt